

Federico Graziani · Marco Pozzali

GRANDI VINI D'ITALIA

Un coinvolgente viaggio alla scoperta delle migliori etichette del nostro Paese.

Una selezione di **100 grandi vini**, dalla Val d'Aosta a Pantelleria, dalla Liguria alla Campania.

Un volume unico, capace di raccontare storie, territori e grandi prodotti, perfetto per gli intenditori e per i semplici appassionati.

Loazzolo Forteto della Luja

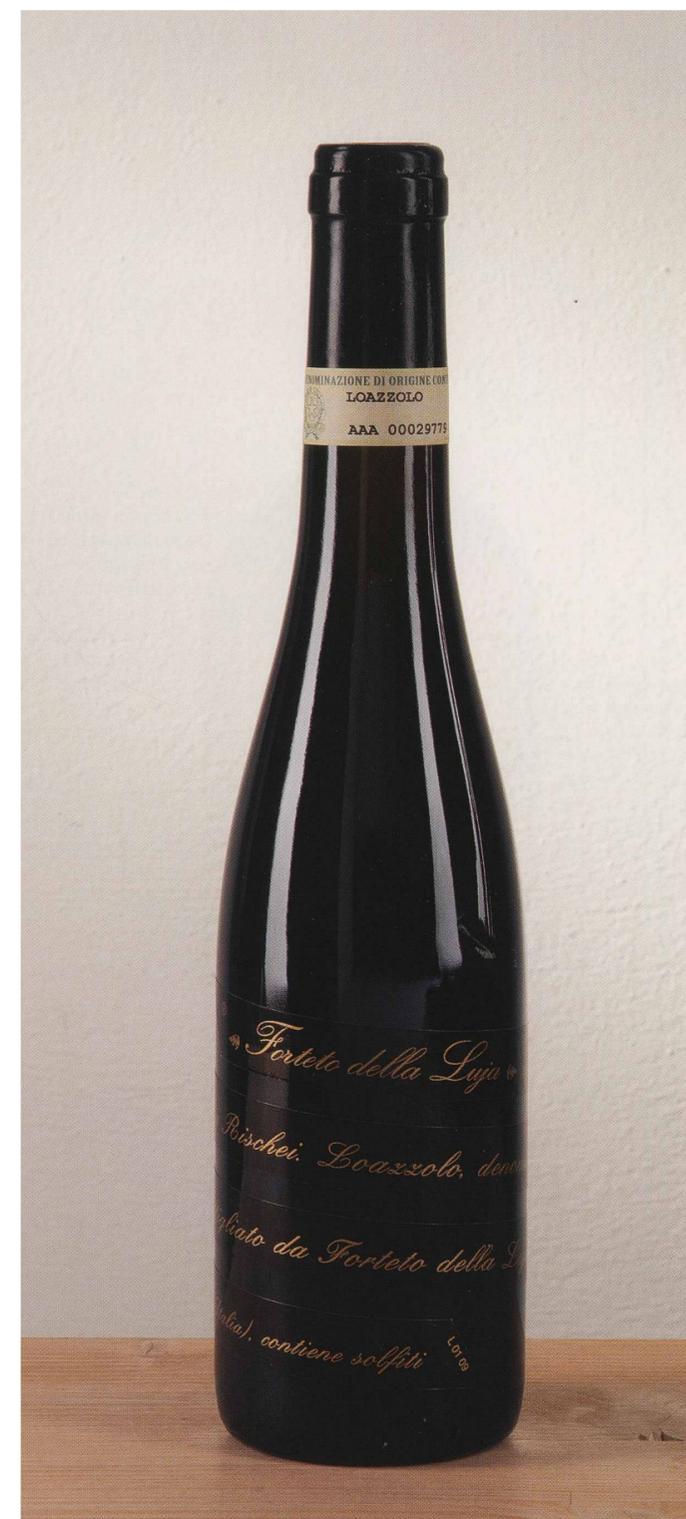
Forteto della Luja

Il Moscato è un'uva assai duttile, si presta alle più svariate interpretazioni, a seconda degli usi che possono quindi tradursi in vini bianchi secchi, spumanti, vini dolci, passiti o fortificati. Le strade da percorrere sono tante, quella da cogliere uscendo dalle abitudini regionali una sola, ed è qui che Giancarlo Scaglione ha colto nel segno: ha intuito 25 anni fa che la terra e soprattutto l'uva di Loazzolo, nelle colline delle Langhe astigiane, poteva esprimere molto più che bollicine dolci e profumate.

Il Moscato nella sua nuova interpretazione diviene il protagonista di un viaggio che attraverso l'appassimento in pianta e una vinificazione in botti di rovere, raggiunge finezza e persistenza, aroma e calore. Il percorso dell'uva è simile a quello di un uomo di mondo, che si arricchisce di esperienza fino a divenire saggio testimone di vita. Così il Moscato bianco prende il colore e la forza del sole, che si tramuta in oro prezioso e liquido. Le sensazioni olfattive intense, aromatiche, di ginestra, camomilla e mango, si sposano alle spezie, cardamomo e cannella, e ai profumi del legno. Il gusto dolce raggiunge vette di intensità e persistenza nuove, mantenendo la fragranza della varietà e la complessità dell'appassimento.

Giancarlo Scaglione diviene con il Forteto della Luja un chiaro esempio da seguire e una fonte di ispirazione per i giovani viaggiatori che iniziano oggi il loro tragitto. Questi risultati valgono ancor di più se nel progetto vi è particolare attenzione all'ambiente, e la cantina dedica alcune delle sue energie al mantenimento di spazi naturali come le oasi del WWF, dimostrando una visione intelligente e un cuore buono.

Laureato in Viticoltura ed Enologia, nel 1998 **Graziani** è stato il miglior sommelier d'Italia. Dopo esperienze prestigiose (Gualtiero Marchesi, Bruno Loubet, The Halkin Restaurant, Cracco-Peck), è stato capo sommelier presso Il Luogo di Aimo e Nadia e dal 2012 ne cura la carta dei vini. Dal 2009 ha iniziato il corso formativo presso l'Institute of Masters of Wine a Londra; dal 2012 lavora come ambasciatore e responsabile commerciale per un'importante azienda italiana. Cura la rubrica enologica sul sito "Il Gastronomo" e custodisce sull'Etna una piccola vigna centenaria, da cui ottiene il vino Profumo di Vulcano.



Giornalista professionista e sommelier, **Pozzali** è stato caporedattore e condirettore di riviste di enogastronomia a diffusione nazionale, e oggi collabora con alcune testate di settore italiane e straniere; ha realizzato gli abbinamenti vino-cibo per numerose collane di libri. È Chevalier de l'Ordre de Coteaux de Champagne.

Nel 2012 ha pubblicato *l'Enciclopedia del Vino* (Baldini Castoldi Dalai), con Gardini, Grignaffini e Gorgoni. Nello stesso anno ha realizzato, insieme al regista Luca Mazzieri, il film *Simbiosi: alle radici del vino*. Ha pubblicato anche un breve romanzo, *Il profumo degli aghi di pino*, premiato alla rassegna della Microeditoria di Chiari nel 2011.